C/2025/6673

15.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6673)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Danablu»

PGI-DK-0328-AM01 DE 15.9.2025

1. **Nombre del producto**

«Danablu»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Dinamarca

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Fødevarestyrelsen [Administración Veterinaria y Alimentaria Danesa]

6. **Calificación de modificación normal**

Explicación de que la modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143:

Las modificaciones se refieren a cambios de redacción y a actualizaciones que no revisten una importancia sustantiva.

La solicitud de modificación de la indicación geográfica protegida «Danablu» no entra en el ámbito de aplicación de ninguna de las tres situaciones previstas en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143 que constituyen una modificación de la Unión en el caso de los productos agrícolas, a saber:

a) no supone un cambio en el nombre o en el uso del nombre;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por lo tanto, la modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Danablu» se considera una modificación normal en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *La modificación afecta a la sección 1, «Nombre», del pliego de condiciones*

«Danablu 50+ o Danablu 60+ (dependiendo del contenido de materia grasa)»

se modifica por lo siguiente:

«Danablu».

Motivo: Modificación de la redacción que especifica que el nombre registrado debe figurar solo, por lo que el contenido de materia grasa en la materia seca no debe indicarse junto con el nombre.

La modificación no afecta al documento único.

2. *La modificación afecta a la sección 2.1, «Composición», del pliego de condiciones*

«Danablu 50+: contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 50 %; extracto seco mínimo: 52 %;

Danablu 60+: contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 60 %; extracto seco mínimo: 56 %»

se modifica por lo siguiente:

«El "Danablu" puede producirse con los siguientes niveles de grasa:

— contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 50 %; extracto seco mínimo: 52 %

— contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 60 %; extracto seco mínimo: 56 %.».

Motivo: Cambio de redacción

Esta modificación da lugar a un cambio en la subsección «Composición» de la sección 3.2, «Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1», del documento único.

La modificación afecta al documento único.

3. *La modificación afecta a la sección 7, «Organismo de inspección y certificación», del pliego de condiciones*

Se suprime la sección, ya que la información sobre quién es el responsable de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones no se considera pertinente para su inclusión en el pliego de condiciones. Además, esta tarea ya no se delega, sino que ahora la lleva a cabo la Administración Veterinaria y Alimentaria Danesa.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

La modificación no afecta al documento único.

4. *La modificación afecta a la sección 8, «Etiquetado», del pliego de condiciones*

«Danablu (50+ o 60+)» más «indicación geográfica protegida» o «IGP» en todas las versiones lingüísticas oficiales. Puede completarse con la mención «Danish Blue Cheese» o su equivalente en todas las lenguas oficiales.

se modifica por lo siguiente:

«Puede añadirse a la etiqueta la mención "Danish Blue Cheese" o su equivalente en otras lenguas. Esta mención debe aparecer separada del nombre protegido, pero en el mismo campo visual que este».

Motivo: La modificación se refiere a dos elementos: el primero es la supresión de la mención «Danablu (50+ o 60+)» más «Indicación Geográfica Protegida» o «IGP» en todas las versiones lingüísticas oficiales. Este cambio se debe en parte a la modificación n.º 1 y en parte al hecho de que el requisito de añadir la mención «indicación geográfica protegida» o «IGP» en todas las versiones lingüísticas oficiales es superfluo, ya que es de aplicación general.

El segundo elemento es que la frase «Puede completarse con la mención "Danish Blue Cheese" o su equivalente en todas las lenguas oficiales» se ha modificado como consecuencia de la modificación anterior y se ha especificado que la mención adicional debe figurar, en su caso, separada, pero en el mismo campo visual que el nombre registrado.

Esta modificación da lugar a un cambio en el apartado 3.6, «Normas específicas aplicables al etiquetado» del documento único.

La modificación afecta al documento único.

5. *La modificación afecta a la sección 9, «Requisitos nacionales», del pliego de condiciones*

Se suprime este apartado.

Motivo: No existen requisitos nacionales específicos.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

La modificación no afecta al documento único.

6. *La modificación se refiere al nombre y a la dirección de la agrupación de productores*

Se han actualizado el nombre y la dirección de la asociación de productores, pero la sección se mantiene sin cambios.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Danablu»

N.º UE: PGI-DK-0328-AM01 de 15.9.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Danablu»

2. **Estado miembro o tercer país**

Dinamarca

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

• 04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Queso con más de un 50 % o más de un 60 % de materia grasa elaborado con leche de vaca danesa, de pasta azul entre semidura y blanda, madurado hasta la aparición del moho azul.

Composición

El «Danablu» puede producirse con los siguientes niveles de grasa:

1. contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 50 %; extracto seco mínimo: 52 %;
2. contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 60 %; extracto seco mínimo: 56 %.

Forma y peso (no cortado):

1. cilindro plano de un diámetro de 20 cm aproximadamente y un peso de unos 3 kg;
2. rectángulo de aproximadamente 30 cm de largo y 12 cm de ancho y un peso de unos 4 kg.

Superficie:

De color blanco a ligeramente amarillento o parduzco claro, esencialmente exento de salmuera y moho. Puede estar ligeramente hundido en su parte central. La superficie puede presentar marcas de perforado. Ausencia de recubrimiento con parafina o emulsión plástica.

Corteza:

Ausencia de formación de corteza propiamente dicha, pero la capa exterior es densa y ligeramente firme. La superficie puede presentar marcas de perforado. Las muelas y el canto se presentan enteros, planos y regulares.

Color:

Entre blanco y ligeramente amarillento, ni grisáceo, ni demasiado azul, salpicado con vetas francas distribuidas muy regularmente y veteadas de verde-azul en las marcas de perforado, agujeros y hendiduras físicas. Las vetas pueden ser cada vez menos marcadas hacia la parte exterior del queso. Las marcas de perforado no presentan salmuera ni mohos de origen exterior.

Estructura:

Aberturas y hendiduras físicas regularmente distribuidas (aberturas del cuajo), y marcas de perforado. La masa puede tornarse cada vez más densa hacia la parte exterior del queso. Ausencia de ojos de fermentación.

Consistencia:

Blanda sin ser friable, generalmente suave, fácil de cortar y untar, la consistencia y el debilitamiento aumentan ligeramente hacia el exterior del queso.

Olor y sabor:

Sabor franco y picante, muy marcado por la clara presencia del moho azul. El sabor puede ser fuerte, ligeramente salado y ácido, con una ligera tendencia al amargor.

Tiempo de maduración:

Al menos cinco semanas.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

El «Danablu» se elabora exclusivamente con leche procedente de la zona geográfica especificada.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Puede añadirse al nombre la mención «Danish Blue Cheese» o su equivalente en otras lenguas. La mención debe aparecer separada del nombre registrado, pero en el mismo campo visual que este.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

Dinamarca

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Zona geográfica*

De acuerdo con la receta original, el «Danablu» se produce exclusivamente a partir de leche de vaca danesa.

Definición breve de la zona geográfica

La clave de la producción del «Danablu» reside en la pericia y los conocimientos técnicos tradicionales de los queseros daneses, razón por la cual la producción se limita a la zona geográfica danesa. Esta competencia sin igual garantiza el mantenimiento, a lo largo del tiempo, de la calidad del queso Danablu.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Danablu» es un queso con más de un 50º% o más de un 60º% de materia grasa elaborado con leche de vaca danesa, de pasta azul entre semidura y blanda. La leche, una vez homogeneizada, se somete a una pasteurización o a un tratamiento térmico que confiere al queso un sabor fuerte y picante y una consistencia fácil de cortar y ligeramente quebradiza. Comparado con otros quesos azules, el «Danablu» tiene un sabor potente. La corteza es blanca y exenta de moho u otros microorganismos aparentes.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El «Danablu» goza de gran reputación, tanto en la Unión Europea como en terceros países, por ser una especialidad danesa producida a partir de materias primas originarias del mismo país. Esta reputación se ha labrado a lo largo de sesenta años de iniciativas legislativas y de esfuerzos de los productores para garantizar la calidad del producto y preservar sus características tradicionales particulares.

Historia

Durante la Segunda Guerra Mundial, una universidad americana consiguió una patente relativa a la homogeneización de la leche de quesería e intentó que se gravara el queso danés elaborado con leche homogeneizada. Esta petición fue rechazada porque pudo demostrarse que el método había sido introducido en Dinamarca veinte años antes por Marius Boel. Parece que, desde la infancia, se interesó, más o menos conscientemente, por el queso, ya que a una edad muy temprana llevó a cabo interesantes experiencias de cultivo de moho azul en su casa, en la granja de Salling donde sus padres producían mantequilla y queso. Él había observado que, de vez en cuando, los quesos se enmohecían y, por pura curiosidad, los había probado. Boel descubrió que los quesos, en sus propias palabras, «poseían un sabor picante peculiar». Y entonces cogió unas muestras de moho de los quesos y las cultivó en pan. Tras secar y moler dicho pan, añadió el polvo obtenido al cuajo fresco y, con ello, dio el primer paso hacia la obtención del queso «Danablu».

En 1927, Marius Boel intentó elaborar queso con leche homogeneizada obtenida en una lechería de Odense. Su idea se inspiró en la consistencia de la nata líquida al 9 %, que, debido a la homogeneización, permanece cremosa a pesar de un contenido en materia grasa relativamente bajo. Las experiencias provocaron una mejora notable de la calidad del queso, cuyo contenido en materia grasa había crecido, el sabor era más picante, el color más blanco y la capacidad de retención de agua había aumentado. A partir de ese momento, la práctica de la homogeneización de la leche de quesería no tardó en extenderse rápidamente en las lecherías que fabricaban queso de este tipo, convirtiéndose en habitual la pasteurización de la leche de quesería a baja temperatura en las lecherías danesas durante los años treinta del siglo pasado.

Diversas razones explican el fuerte crecimiento de la demanda de queso azul danés en torno a 1930, y con ella el del número de productores. Para garantizar el mantenimiento de una determinada calidad, se tomó la iniciativa de entablar negociaciones con el inspector principal Lohse, director de la oficina nacional de control de los productos lácteos, a fin de implantar un control regular de los quesos destinados a la exportación. Al término de las negociaciones, se llegó a la conclusión de que era necesario, en un primer momento, formar una asociación de productores que pudieran debatir sobre los detalles del sistema de control. En consecuencia, el 23 de junio de 1934 se celebró la primera reunión, en la cual se decidió crear una asociación de productores.

El mismo día de la creación de la asociación se decidió, en concertación con el inspector Lohse, que la primera sesión de evaluación de la calidad de los quesos se organizaría en Odense, el 16 de julio de 1934. Tras la tercera prueba, se adoptaron criterios de evaluación de la calidad de la corteza, de la estructura, del color, del olor y del sabor, así como del carácter principal que define la especificidad del queso como producto de exportación. En septiembre de 1934, la asociación entablaba negociaciones con el Ministerio de Agricultura y el Statskontrol para fijar las normas que definirían las propiedades características del queso y las de la autorización de las lecherías productoras de queso destinado a la exportación. Estas negociaciones desembocaron en la difusión, por el Ministerio de Agricultura, del «Reglamento sobre la cualificación de los quesos de tipo Roquefort en el marco de las evaluaciones de quesos del Estado», que entró en vigor el 1 de enero de 1936.

En 1952, el nombre «Danablu» adoptaba carácter oficial mediante la publicación del Decreto n.º 80 del Ministerio de Agricultura de 13 de marzo de 1952 relativo a las denominaciones del queso danés. En 1958 se publicaba la Ley n.º 214, de 16 de junio de 1958, sobre la elaboración y la comercialización del queso, que define las directrices de la producción y del control. Esta legislación ha sido pormenorizada posteriormente en las Órdenes de 1963 y 1969, por los que se establecen las características de los quesos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638924859496078085/Produktspecifikation%20for%20DANABLU%20-%20september%202025.pdf